Cuisinart®

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Máquina de Cocción para Huevos	CEC-7

Para su seguridad y disfrute de este producto, lea siempre el libro de instrucciones cuidadosamente antes de usar.

COMERCIALIZADO POR:
Faconnable Casa S.A de C.V
Cicerón #504, Col. Los Morales,
Sección Alameda,
Delegación Miguel Hidalgo,
México D.F., C.P. 11530
RFC: FCA040630291

IMPORTADO POR:
Importadora y Exportadora
Total Velocity S. de R.L de C.V.
Cicerón 504 Col. Los Morales
Secc. Alameda
Del. Miguel Hidalgo
México D.F. C.P 11530
R.F.C. IET0802086WA
Atención al Cliente: 01 800 087 19 36

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, las medidas de seguridad básicas se deben de seguir siempre, incluyendo las siguientes:

1.LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.
2.Para proteger contra choques eléctricos y daños a las personas, no sumerja la máquina de cocción para huevos en agua u otro líquido. Si la máquina de cocción para huevos cae en líquido o agua, desconéctelo de la corriente eléctrica inmediatamente. No trate de sacarlo del agua.
3.La supervisión absoluta es necesaria cuando el aparato es utilizado cerca o por los niños.
4.Desconecte el aparato cuando no esté en uso o antes de lavarlo.
5.Evite el contacto con partes móviles.
6.No usar el aparato si el cable o clavija está dañado, si presenta mal funcionamiento la unidad o si lo tira o daña de cualquier manera. Devuélvalo al fabricante o al centro de servicio autorizado Cuisinart para la inspección, reparación o ajuste.
7.El uso de accesorios no recomendados o no vendidos por Cuisinart puede causar fuego, choque eléctrico o daños a las personas.
8.No lo use en exteriores o en cualquier lugar donde el cable pueda estar en contacto con el agua.
9.No utilice este aparato para otro uso que no sea el recomendado.
10. No deje el cable colgar sobre el borde de la mesa, alacena o que toque superficies calientes.
11. No utilice la máquina de cocción para huevos en agua o debajo del chorro de agua.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PARA USO DOMESTICO SOLAMENTE

INSTRUCCIONES ESPECIALES DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN

Un cable de alimentación corto reduce el riesgo de enredo sobre uno más largo. Puede ser usada una extensión con los cuidados necesarios. Sin embargo, el grado eléctrico marcado en la extensión debe ser por lo menos tan grande como el grado eléctrico del aparato. La extensión no debe colocarse sobre la alacena o de la mesa donde puede ser tirada.

AVISO: Este equipo cuenta con una clavija polarizada (una espiga más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de choque eléctrico, debe de colocarse correctamente en un tomacorriente, sino, voltee las espigas. Si entra, póngase en contacto con un electricista calificado. No modifique la clavija en ningún caso.

Consistencia de los huevos deseada	Número de huevos	Tiempo de cocción
Tibios (centro movible)	1-7	8-9 min
Medios (Centro parcialmente cocido)	1-7	13-14 min
Duros (centro totalmente cocido)	1-7	16-18 min

LIMPIEZA Y CUIDADOS

• Siempre desconecte su máquina para cocción de huevos antes de limpiar.
• Puede lavar la tapa, la canasta de cocción, la canasta escalfadora en agua caliente o en el lavavajillas.
• Limpie la placa calentadora con una toalla de papel humedecida en un poco de vinagre blanco. Esto remueve todo el mineral que ha quedado en el agua y también funciona como antibacterial. También puede limpiarlo con un trapo húmedo si lo desea. NOTA: Si la unidad no es limpiada con vinagre (arriba mencionado), los minerales naturales del agua crearán una decoloración en los cascarones de huevo. Sin embargo esta decoloración no afecta o cambia el sabor de los mismos. Puede limpiar el resto del aparato con un trapo húmedo. No lo sumerga en agua.
• Utilice el compartimiento para el cordón o el cable de alimentación localizado en la parte baja de la unidad para guardar el exceso de cable.
• Si desea guardarlo, coloque la canasta de cocción, la canasta escalfadora , el vaso y los sostenedores de huevo adentro de la máquina de cocción.

CARACTERÍSITCAS ELÉCTRICAS

120 V
60 Hz
350 W

② PARA ESCALFAR SUS HUEVOS

1. Coloque la máquina de cocción para huevos en una superficie limpie y seca.
2. Remueva la tapa y la canasta de cocción.
3. Llene el vaso con agua fría hasta la frase medium de 1 a 3 huevos (línea). Coloque agua fría en la placa calentadora.
4. Coloque mantequilla o spray para cocinar en la canasta escalfadora.
5. Rompa el huevo para cada sección de la canasta escalfadora; puede escalfar hasta 3 huevos.
6. Coloque la canasta de cocción en la base y coloque la canasta escalfadora encima de la canasta de cocción.
7. Coloque la tapa y coloque el botón en la posición ON de encendido.
8. Cuando el líquido se haya completamente evaporado, los huevos serán escalfados. Vea el cuadro con la medida para cocción.
9. Cuando el ciclo de cocción haya terminado un tono continuo sonará y la luz indicadora se apagará.
10. Coloque el botón en la posición de OFF apagado. NOTA: Cuando la unidad se enfríe, automáticamente la máquina se encenderá si no está el botón en la posición de OFF.
11. Remueva sus huevos inmediatamente para prevenir que se sobre cocinen.
12. Utilice una espátula pequeña para remover los huevos escalfados.

Número de huevos: 1-3
Tiempo aproximado: 17 minutos

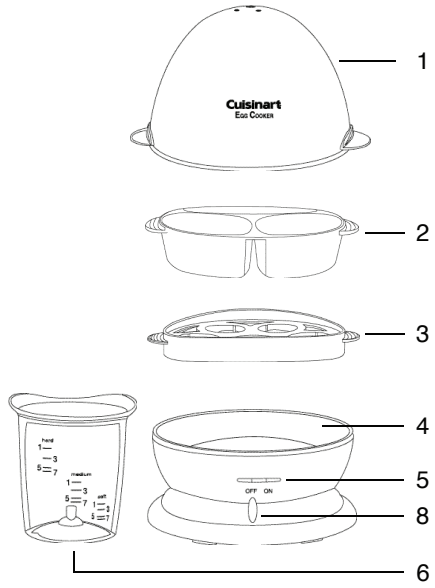
Número de huevos	Cucharadas de agua
7 tibios	1 ½
5 tibios	1 ¾
3 tibios	2
1 tibio	2 ½
7 medios	2 ½
5 medios	2 ¾
3 medios	3 ¾
1 medio	4
7 duros	6 ½
5 duros	6 ¾
3 duros	7
1 duro	8

INTRODUCCIÓN

La máquina de cocción para huevos ofrece una excepcional representación y estílo que complementa su cocina. Duros, tibios o escalfados, los perfectos huevos para cualquier ocasión. Esta máquina de cocción para huevos es capaz de cocinar huevos en muchas formas para lograr sus gustos específicos.
La máquina de cocción para huevos puede sostener hasta 7 cascarones de huevo o 3 huevos en la canasta escalfadora.
Un continuo tono sonará cuando los huevos estén listos , una luz indicadora se apagará.
El botón de encendido y apagado, ON/OFF debe ser puesto manualmente en la posición de apagado OFF.

PARTES Y CARACTERÍSITICAS

1. Tapa: Redonda con estilo de acero inoxidable con ventiladores para el vapor.
2. Canasta escalfadora: Permite escalfar hasta 3 huevos.
3. Canasta de cocción: Sostiene hasta 7 cascarones de huevo para cocinarlos duros o tibios.
4. Base: Su antiadherente hace que el limpiar sea fácil.
5. Luz indicadora: Cuando el botón está sobre la posición de encendido ON, la luz indicadora se encenderá. Cuando el botón esté sobre la posición apagado OFF, la luz indicadora se apagará.
6. Vaso con perforador: Las lineas del vaso indicarán la cantidad de agua a agregar para la cocción de huevos dependiendo de su gusto. El perforador podrá hacer un orificio en el cascarón previniéndolo de romperse mientras se cocine.
7. Sostenedor de huevo: Dos sostenedores mantienen los huevos en su lugar para servirse. (no mostrado)
8. Botón de encendido y apagado con apagado automático: Cuando sus huevos estén listos, un continuo tono sonará hasta que la máquina sea manualmente apagada.



INSTRUCCIONES DE ENSAMBLADO

• Enjuague la tapa, canasta escalfadora, canasta de cocción en agua caliente o en el lavavajillas. NO sumerja la base en agua u otro líquido. La base puede limpiarse con un trapo húmedo. Por favor vea la parte de Limpieza y Cuidados para más información.
• Coloque la canasta escalfadora, vaso y sostenedor de huevos junto a la unidad.
PRECAUCIÓN: El perforador en la base del vaso es extremadamente filoso.
• Coloque la canasta de cocción sobre la base; debe estar hacia arriba.
• Ponga la tapa de acero inoxidable sobre la canasta de cocción.
• Conecte el cable de alimentación en la corriente. Su máquina de cocción para huevos está lista para usarse.

CONSEJOS

• Cuando compre huevos, compre solamente aquellos que han sido guardados en refrigeradores o compartimentos fríos. Refrigere los huevos hasta usarlos (Para cocinar, los huevos deben ponerse en un recipiente con agua caliente por 5 o 10 minutos para así llegar a la temperatura ambiente y tener mejores resultados)
• Los huevos deben mantenerse en el cartón en que los compró para prevenirlos de secarse y de absorber los olores del refrigerador. El cartón mantendrá los huevos más frescos y las claras en el centro.
• ¿No sabe si sus huevos están frescos? Póngalos en un recipiente con agua fría y salada. Si se hunden están frescos, si flotan no lo están.
• Para prevenir las bacterias y enfermedades, los huevos no deben dejarse a temperatura ambiente por más de dos horas. (Solo sáquelos cuando vaya a cocinarlos).
• Refrigere los huevos duros después de sacarlos de la máquina de cocción de huevos. Para mejores resultados, póngalos inmediatamente en un recipiente con agua fría y hielo; esto detendrá el proceso de cocción y mantendrá sus claras blancas.
• ¿No sabe si su huevo está cocido? ¿No puede diferenciar cual coció y cual no? Gire un huevo sobre alguna superficie ; un huevo cocido girará, un huevo crudo no.
• Huevos frescos (menos de una semana) son más difíciles de pelar que aquellos que tienen más tiempo.
• Para pelar huevos duros, enróllelos sobre alguna superficie y utilice la palma de su mano para aplastarlo. Sumérjalo en un recipiente con agua fría, después puede empezar a pelarlo.
• Los huevos duros son coloridos, sabrosos y nutritivos. Pueden servirse como rebanadas, finamente picadas o en una infinidad de combinaciones a su gusto.
• Los huevos duros con cáscara durarán refrigerados una semana. Los huevos duros sin cáscara deberán de usarse inmediatamente.
• Para servir huevos tibios sin cáscara, rompa el cascarón a través del centro del huevo con un cuchillo. Utilice una cuchara para cucharear el huevo hacia fuera.
• Para servir huevos tibios en una taza, ponga el huevo en la taza con el borde pequeño hacia arriba. Corte con un cuchillo el borde de huevo por la parte grande. Puede correrlo desde el cascarón con una cucharita o sírvalo con pan tostado para sumergirlo en la clara.

OPERACIÓN

(1) PARA HUEVOS DUROS O TIBIOS

1. Coloque la máquina de cocción para huevos en una superficie limpia y seca.
2. Remueva la tapa y canasta de cocción.
3. Determine la consistencia de sus huevos, ya sea duros o tibios. Utilizando el vaso, localice la consistencia y número de huevos a cocer. Llene con agua fría el vaso hasta la línea apropiada. Para mejores resultados, utilice agua purificada, ya que el agua de llave contiene minerales que causan la decoloración de los huevos.
4. Coloque agua fría en la placa calentadora (base).
5. Coloque la canasta de cocción sobre la base.
6. Coloque el número de huevos a cocinar; 7 huevos en una sola vez.
7. Utilice el perforador localizado en el vaso, perfore el lado largo de cada huevo y colóquelo en la canasta de cocción. Enjuague el perforador después de cada vaso.
8. Coloque la tapa encima y ponga el botón en posición de ON “encendido”. La luz indicadora se encenderá.
9. Cuando el agua haya sido completamente evaporada, los huevos estarán cocidos a la consistencia deseada. El tiempo de cocción dependerá de el número de huevos y su consistencia.
10. Cuando el tiempo de cocción haya terminado, un sonido continuo sonará y la luz indicadora se apagará.
11. Deberá colocar el botón de apagado manualmente. NOTA: Cuando la unidad se haya enfriado, automáticamente se apagará si el botón no está en la posición OFF de apagado.
12. Remueva lo huevos inmediatamente para prevenir que se sigan cocinando.
13. Rocíe agua fría encima de los huevos.
14. Los huevos están listos para ser servidos.

PARA HUEVOS ADICIONALES

1. Para remover la acumulación de minerales, humedezca una toalla de papel con una cucharada de vinagre blanco y limpie la placa calentadora.
2. Repita los pasos del 1 al 14.
* Cocinar sus huevos dependerá del número y tamaño de ellos, la temperatura antes de cocinarlos y la cantidad de agua usada, la altura y lo largo de los huevos.